

Tenuta Sant'Anna

Rosso VENEZIA DOC

Rosso Venezia Doc è un vino tipico del territorio. Merlot e Cabernet, per un rosso fruttato e ruspante.

UVE	Merlot - Cabernet
RESA UVE	Circa 70-80 qli/ha
ORIGINE	Veneto sud-orientale, Tenuta Sant'Anna
ALTITUDINE	Terrazzamenti da 30 a 40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento a guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000/5.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	In vasche di cemento
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 12,5% vol Acidità totale 5,3 g/l
LONGEVITÀ	3-4 anni

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura la vinificazione avviene in acciaio con rimontaggi giornalieri e macerazione sulle bucce di 5-6 giorni alla temperatura di 25-28° C. Segue una fermentazione malolattica e l'affinamento in vasche di cemento.

Degustazione

Dal colore rosso intenso con riflessi purpurei, al naso il contributo dei due vitigni Merlot e Cabernet dona una bella complessità, rivelando profumi fruttati con note di spezie e peperone verde. In bocca è giovane, "ruspante" e lungo.

Abbinamenti

Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi a base di carne.

